



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ MANGO ÇORBASI

Malzemeler

4 yeşil soğan
2 diş sarımsak
1-2 acı kırmızı biber
1 ufak parça zencefil
1 mango
1 çorba kaşığı Yağ
1 tatlı kaşığı tereyağı
Sebze veya tavuksuyu
Tuz

Sarımsak ve zencefil'i rendeleyin. Yeşil soğanları ince ince doğrayın. Mango'yu soyup ufak ufak doğrayın. Yeşil soğan ve Sarımsağı yağda hafif kavurun. Mango, ince doğranmış kırmızı acı biber ve rendelenmiş Zencefil'i ilave edip kapağı kapalı tencerede tahmini 10 dakika hafif ısıda pişirin. 1 su bardağı tavuk suyu ilave edin ve el mixerinde püre haline getirin. Püre haline geldikten sonra tavuksuyu veya sebzesuyunu ve tuzunu ilave edip 10 dakika daha hafif ısıda pişirin. Çorbanız servise hazırdır.